

TOURTE AUX POIRES

Février 2008 (Révisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1 kg de poires williams ou guyot
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 100 g de sucre roux en poudre
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 1 œuf
- ★ 2 cuillères à soupe d'alcool de poire williams

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Saladier, Fouet, Bol, Pinceau

Préparation : 15 mn

Repos : 1h30

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 5,80 € (soit 0,97 € par personne)



Recette :

Peler les poires, les couper en quatre, ôter le cœur et les placer dans un saladier. Dans une jatte, verser la crème, les deux sucres, l'alcool et bien homogénéiser au fouet. Arroser les poires de ce mélange, couvrir de film alimentaire et laisser reposer 1h30. Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Sortir les rouleaux de pâte du réfrigérateur 5 minutes avant leur utilisation.

Casser l'œuf et récupérer le jaune dans un bol, ajouter une cuillère à café d'eau et bien mélanger. Dérouler les deux pâtes. En découper une au diamètre du moule (se servir du moule comme gabarit), foncer le moule avec la seconde, verser le mélange aux poires, rabattre les bords de la pâte, passer du jaune d'œuf au pinceau sur le rabat, déposer le deuxième disque par-dessus et presser pour souder les deux bords. Badigeonner le dessus de la tourte avec l'œuf battu, faire un trou au centre et le maintenir ouvert avec une cheminée faite en papier sulfurisé roulé en plusieurs épaisseurs.

Avec le dos d'un couteau faire des stries. Enfourner pour 40 minutes. Surveiller et recouvrir d'une feuille de papier aluminium si la tourte roussit trop vite lors de la cuisson. Servir tiède ou froide.

Boisson :

Un Crémant de Loire servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.